

REZEPT

Kren-Karamell-Eis

ZUTATEN

50g Zucker
1 EL Bayerischer Meerrettich Alpensahne
50g Butter
500ml Milch
120g Eigelb (ca. 6 Stück)
50 g Vanillezucker
eine Prise Salz

ZUBEREITUNG

1. Zucker in einem Topf karamellisieren, Butter dazu und schmelzen lassen.
2. Milch und Meerrettich dazugeben und etwas köcheln lassen.
3. In einer separaten Schüssel Eigelb mit Vanillezucker und Salz schaumig schlagen.
4. Heiße Kren-Karamell-Masse unter Rühren dazugeben und über einem heißen Wasserbad langsam auf 80°C erwärmen.
5. Sobald die Masse cremig ist, in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
